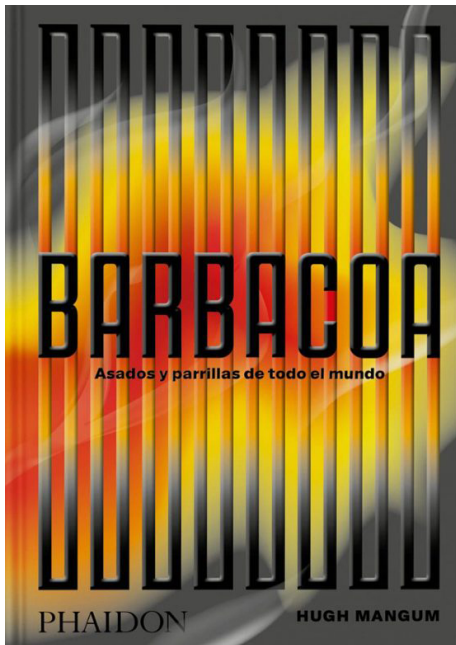




riverside
agency

Barbacoa

Autor: Hugh, Mangum

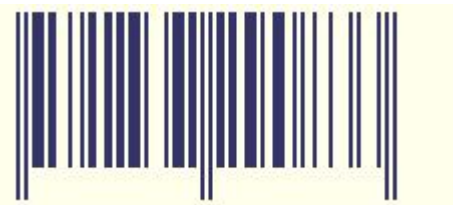
Phaidon

ISBN: 978-1-83729-083-3 / Tapa dura / 432pp | 180 x 270 cm

Precio: \$ 154.900,00

Recetario de Hugh Mangum con 280 platos de más de 80 países. Técnicas de cocción con fuego y humo, desde costillas etíopes hasta tacos mexicanos.

Recetario de Hugh Mangum con 280 platos de más de 80 países. Técnicas de cocción con fuego y humo, desde costillas etíopes hasta tacos mexicanos.



Hugh, Mangum

Hugh Mangum creció rodeado del aroma a barbacoa. Su padre, un tejano corpulento con un aire a Orson Welles, pasaba los fines de semana en la casa familiar de Doheny Drive, West Hollywood, ahumando carne y perfeccionando sus propias recetas. Tras la repentina muerte de su padre en 1999, Hugh dejó de tocar la batería en varias bandas y se matriculó en el Instituto Culinario Francés de Nueva York, en parte para conectar de forma significativa con él. Allí nació una pasión que lo ha impulsado a una brillante carrera que incluye restaurantes de renombre como Smorgasburg y Mighty Quinn's, además de numerosas apariciones en televisión.

En su nuevo libro, *Barbecue: Smoked & Grilled Recipes From Across the Globe* (Barbacoa: Recetas ahumadas y a la parrilla de todo el mundo), Hugh lleva a los lectores en un viaje culinario alrededor del mundo a través de las recetas de barbacoa. Esto no se limita al brisket tejano o al cerdo desmenuzado de Carolina del Norte, sino que abarca el char siu chino,